

Receta facilitada por "raquel"

habichuelas verdes

judías verdes

Ingredientes (4P):

- 1/2 kg de judías verdes (naturales, de bote o congeladas)
 - 1 vaso pequeño de vino fino
 - 2 dientes de ajo
 - 1/4 de vaso pequeño de aceite de oliva
 - 1/2 cucharada (tipo café) de sal
 - 1/2 pastilla de avecrem
- **Antes de empezar:** Picar los ajos en trozos pequeños. Si las judías verdes son de bote, enjuagarlas un poco para que pierdan el sabor, si son congeladas, dejar descongelar). Desmenuzamos el avecrem.
- ⇔ **Hay quien:** Sustituye el avecrem por unos tacos de jamón o de bacon.

Elaboración:

Ponemos una sartén a fuego medio con el aceite y los ajos picaditos para que se pongan doraditos. Cuando estén dorados, agregamos las judías, el vino y el avecrem. Removemos de vez en cuando y en unos 10 minutos deben estar listas.

Un acompañamiento ideal para el [salmón a la plancha](#) o un [filete de pollo](#).

Si necesitas ayuda, tienes a tu disposición a nuestro [cocinero virtual](#). El te ayudará.

[otras recetas de verduras](#)

[más recetas](#)

[recetas rápidas](#)

[breve diccionario de cocina](#)



www.comofreirunhuevo.es